

Kookclub Hamme, 21 maart 2019-03-14

Zalm- dille –citroen

Advocado- ansjovis – koriander

Artisjok – gepocheerd ei – waterkers – feta

Cote à l'os gerookt –stro aardappel –witloof – veldsla- wiskey

Citrus –lemoncurd –passie –wafeltje

Gemarineerde zalm met dille

Nodig : : 1 zalmfilet met vel

Marinade.

500 gr. zeezout 200 gr. suiker dille . marjolein

12 jeneverbessen 2 theelepels geconcasseerde peper 3 laulierbladen-3 takken tijm

zeste van 1 sinaasappel en 1 citroen.

Olie ;arachideolie met dille en marjolein.

Bereiding :

Alles van de marinade mengen en gedurende minimaal 24 uur op een zalmfilet

leggen,regelmatic eens omkeren.,bewaren in de koelkast.

Na 24 uur de marinade van de zalm halen, de zalm spoelen,

Afdrogen en in de marjolein/dille olie leggen om te bewaren, minstens 2 dagen in de olie

leggen voor gebruik

We versnijdt den de zalm filet in flinterdunne sneetjes .

2 citroenen pellen à vif

Dille saus

1 soeplepel mosterd, 1 soeplepel suiker 1 eidooier 150 ml . half geslagen room

pezo takjes versneden dille

Alle ingrediënten mengen

Toast : we grillen het toastbrood zacht in de oven , nadien besmeren we het lichtjes met

gezouten boter

Service:

Op een kelin bordje of een apero schaalte ,dresseren we enkele sneetje zalm,minimaal een

stukje citroen erbij, we werken af met wat verse dille en het toastje.

Advocado en ansjovis

Nodig : Avocado in blokjes Zoute ansjovis in reepjes Kappertjes

Zongedroogde tomaat in reepjes Limoensap Koriander versnipperd

Bereiding :

Alles mengen en in een glaasje of een aperitiefpotje opdienen en met enkele blaadje

koriander versieren.

Artisjok – gepocheerd ei – feta – waterkers

Nodig : 24 artisjokbodems 12 eieren eetlepels witte wijnazijn waterkers
citroensap – toastbrood

Bereiding

Haal de bodems uit de bokalen en spoel grondig af ,laat even rusten in citroenwater.
Warm de artisjokbodems in een bodempje water met wat citroensap op,op een zacht vuur op.

Pocheer de eieren.

Laat water koken tot tegen het kookpunt,voeg wat azijn en zout toe voor je pocheert en voeg de eieren toe in een draaiende beweging,niet allemaal tegelijk!
Haal uit het water na 2 1/2 tot 3 minuten, leg op een vochtige handdoek en pareer de kanten van het ei bij en bewaar voor de service.

Waterkerspesto : waterkers 2 bussels – feta -1 teentje knoflook – olijfolie –citroensap –pezo pijnboompitten

Bereiding

Voeg de gespoelde waterkers toe in de cutter en wat olijfolie.
Rooster de pijnboompitten kort en doe ze ook in de cutter. en voeg er de feta door. Voeg olijfolie toe en cutter tot er een dikke saus ontstaat. Proef en voeg zout en peper naar smaak toe, knijp, indien nodig, wat citroensap uit boven de pesto. Meng opnieuw en proef opnieuw. Bewaar in een spuitzak,zorg dus voor een vrij dikke pesto !

Saus : Peterselie- bieslook en koriander – sushiazijn – 75 ml kippenbouillon
groene olijven - 100 ml room – pezo

De gewassen kruiden mixen met knoflook en gevogeltebouillon en de olijfolie toevoegen. Op smaak brengen met pezo. De opgeklopte room met peper en zout op smaak brengen en de gehakte olijven en 1 eetlepel sushiazijn toevoegen.

Croûtons: Versnijdt het brood,verwijder de korst en bak het goudbruin in olijfolie en arachide olie, op het eind voegen we een klontje boter toe. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi lichtjes met zout.

Service :

In een warm diep bord ,deponeren we 1 1/2 artisjok bodem versneden in fijne repen, daarbovenop een warm gepocheerd ei, bestrooi lichtjes met fleur de sel,draai de kruidensaus rond in het bord en werk af met een toefje waterkerspesto en enkel krokante croutons.

Côte à l'os gerookt –stro aardappel –witloof – veldsla- wiskey

Nodig : 3 kg côte à l'os - 4 kg Bintjes – rookoven - wiskey – eieren –water –boter
Grondwitloof - veldsla- - mayonnaise handgemaakt – pezo

Sabayon van wiskey : 6 tot 8 eidooier – 200 ml wiskey – 200 ml water – citroensap – cayennepeper- 200 gram boter

Bereiding :

Gebruik 2 pannen om de saus te maken telkens met 4 dooiers :
Klop de eidooiers met de wiskey en water los (2x 100 ml)los in een diepe pan.
Zet de pan met de opgeklopte eieren op een zacht vuur ,laat de t° maximaal naar 75°
gaan,schuif op en af met de pan om de warmte te temperen, laat de schuimende massa binden
onder voortdurend kloppen ,wanneer de saus mooi is aangedikt werken we de koude boter
eronder (100 gram) en kruiden we met zout en cayennepeper en enkele druppels citroensap.
Bewaar voor de service.

Mayonnaise maken met een mixer : 2 eidooiers – mosterd- pezo –azijn –koolzaadolie en
maïsolie,mixen, klaar.

Versnijdt het witloof in kleine stukjes en meng met de mayo,,aise
Was de veldsla en droog, kruidt met wat walnootolie en olijfolie en pezo.

Stro aardappels :

3 kg Bintjes, schillen en spoelen en op zijn geheel houden
Snijd de aardappelen in ultrafijne reepjes met een speciale keukenschaaf of met een
mandoline. Spoelen en droogdeppen.
Verhit de frituurpan op 175 graden. Bak de stro-aardappeltjes krokant in de hete olie. Laat ze
goed uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze vervolgens met zout en serveer onmiddellijk.

Cote à l'Os

Schroei de stukken dicht op een hete pan in een klontje boter..
Plaats de stukken vlees in de rookoven gedurende 25 minuten,haal eruit en gaar verder af in
de oven bij 120° tot de gewenste cuisson.
Versnijdt het vlees in dunne sneetjes voor de service.

Service :

Op een middelmatig warm bord, enkele sneetjes vlees ,een handvol stro- aardappels erbij en
wat extra groenten van beide sla bereidingen , we lepelen ook wat saus op het vlees.
Traditionele friet me biefstuk maar met een twist !

Citrus –lemoncurd –passie –wafeltje

Roze pompelmoes sinaasappel - limoen – lemoncurd – passievruchten sorbet
Citoengras - kardemon peulen - steranijs - water 100 ml – 100 gram suiker - groene munt .

Bereid de citrus vruchten : roze pompelmoes – sinaasappel en limoen
Versnijddt de pompelmoes à vif, versnijdt de sinaasappel met schil in 12 partjes, verwijder het binnenste wit van de sinaasappel,versnijdt de limoen à vif.

Bereid een siroop met citroengras,kardemon en steranijs en suiker (100 gram water en 100 gram suiker)

Als de siroop kookt dan gieten we de warme siroop over de citrus en laat marinieren gedurende minimaal 2 uur.

Krokante wafelmities

Nodig :

250 gram bloem – 125 gram suiker -4 gram zout – 100 gram gesmolten boter –
2 eieren en 2.5 dl sinaassap.

Bereiding :

Meng alles tot ene deeg en bak het wafeltje af in het wafelijzer.

Laat get deeg minimaal 1 uur rusten

Bak de koekjes af in een klein wafelijzer.

Lemoncurd

Passievruchten sorbet

Service : onderaan in een diep bordje een lepeltje lemoncurd, daarop leplene we de citrus salade,we werken af met een boletje passievruchtensorbet en een krokan koekje met citrus.
Versier met wat groen munt blaadjes.